酒吧，酒莊和釀酒廠品酒場所重新開業的協議規定：附錄S

自2020年6月19日星期五起生效

洛杉磯縣公共衛生局正在採取分階段的方法，在科學和公共衛生專業知識的支援下，允許酒吧、出售自釀啤酒的酒館、蒸餾工藝釀酒廠、釀酒廠和葡萄酒的品酒場所重新開業。除了加州公共衛生主管對這些設施施加的規定條件外，酒吧、啤酒廠、品酒室、蒸餾釀酒廠和葡萄酒廠必須遵守可容納人數的限制和適用協議規定：

- 在自釀啤酒酒館，蒸餾工藝釀酒廠，啤酒廠和/或葡萄酒釀酒廠裡提供的品鑒場所,不受限制於加利福尼亞州對餐飲設施施加的健康與安全法規的第113789(c)(5)條例，因為沒有食品/食物，所以不被定義為餐飲設施，且不需要獲得衛生許可證運營,可是必須遵守本“酒吧，酒莊和釀酒廠品酒場所重新開業的協議規定”的員工安全和感染控制的要求。在此等場所提供出售或現場食用餅乾，椒鹽脆餅或預包裝食品等“無潛在危險食品”，除了必須遵守本“酒吧，酒莊和釀酒廠品酒場所室重新開業的協議規定”的員工安全和感染控制的要求以外，還須擁有公共衛生局頒發的、有效的，“低風險餐廳營業許可證”。
- 提供現場就餐服務並持有公共衛生局頒發的有效“中度或高風險餐廳” 營業許可證的酒吧，啤酒廠，自釀啤酒的酒館，品酒場所，蒸餾工藝釀酒廠和葡萄酒廠，必須遵守「適用於餐館的協議規定：附錄 I 」的要求。

酒吧，啤酒廠，自釀啤酒的酒館，品酒場所，蒸餾工藝釀酒廠和葡萄酒廠必須停止運營任何娛樂遊戲類活動，如保齡球館或台球桌，直到這些活動重新修改後獲准開業或全部正常營業為止。

目前已獲得授權出售的,可在場所外飲用的啤酒，葡萄酒和烈酒場所必須遵守「附錄 B：允許到店購物的零售場所重新開放的協議規定」。啤酒，葡萄酒和烈酒生產商必須遵守「附錄 C：重新開放倉儲，製造和物流設施的協議規定」。

本規定不適用於音樂會，演出或娛樂場所裡的酒吧設施。這些酒吧設施將繼續關閉，直到通過發佈一項具體的重新開業命令，以允許它們在重新修改後開業或全部正常營業為止。

請注意：隨著更多資訊和資源的更新，本規定可能會隨時更新，因此請務必定期查看洛杉磯縣網站：http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/以獲取本規定的任何更新資訊。

本規定的清單包括：

(1)為保障員工健康而制定的工作場所政策和措施
(2)保持身體距離的措施
(3)控制感染的措施
(4)與員工和公眾溝通
(5)確保公平獲得關鍵服務的措施。

這五個重點必須包含在你制定設施重新開業的規定內。

本規定涵蓋的所有設施必須實施以下列出的所有適用措施，
並準備好解釋為什麼任何未實施的措施不適用於該企業。

企業名稱： _____

設施地址：

設施內先前規定的最大可容納人數：

根據最大可容納人數的 50%設定的允許容納人數：

張貼日期：

A. 為保障員工健康而製定的工作場所政策和措施（在所有適用於設施的選項上打勾）

- ☐ 每位能在家完成工作任務的員工都已被指示這樣做。
- ☐ 較易感染病毒的（65歲以上、孕婦、有慢性疾病健康問題）員工應盡可能安排在家完成工作，並應與他們的醫療服務單位或職業健康服務機構討論任何有關問題，以便就返回工作場所作出適當的決定。
- ☐ 告知所有員工，如果生病，或接觸過COVID-19的患者，就不要上班。
- ☐ 向員工提供有關僱主或政府資助的休假福利的資訊，員工可能符合得到這些福利,將使其在經濟上更容易留在家裡，包括《家庭優先新冠病毒應對法案》規定的僱員病假權利。
- ☐ 當被告知一名或多名員工的檢測結果呈陽性，或有符合COVID-19的症狀（病例）時，僱主應已有制定計畫或方案，要求病例患者馬上在家中進行隔離，並要求所有在工作場所接觸過病例患者的員工立即進行自我檢疫隔離。僱主的計畫中應考慮制定一項協議規定，即讓所有被檢疫隔離的員工都能進行或接受COVID-19的檢測，以確定是否存在其他的工作場所接觸感染，這可能需要實施額外的COVID-19控制措施。請參見在工作場所應對COVID-19的公共衛生局指南。
- ☐ 如果企業業主、經理或經營者在14天內於工作場所發現三(3)例或更多COVID-19病例，僱主必須向公共衛生局報告該群集病例事件，電話是(888)397-3993或(213)240-7821。
- ☐ 在員工進入工作區域之前要進行症狀檢查。檢查必須包括咳嗽、呼吸急促或發燒以及員工可能出現的任何其他症狀。這些檢查可以遠程進行，也可以在員工到達時當面進行。如果可行的話，還應在工作現場進行體溫檢查。
- ☐ 所有在當班期間與公眾或其他員工接觸的員工都應免費得到一塊布面面罩。員工在工作期間與他人接觸或可能與他人接觸時，應始終佩戴布面面罩。當員工獨處時，則無需佩戴布面面罩。
- ☐ 告知員工如何正確佩戴布面面罩，包括將面罩戴在口鼻上，以及需要每天清洗布面面罩。
- ☐ 提供防護面具給侍應生及其他所有的服務員,在為那些未戴布面面罩進餐和喝水的顧客提供服務時，所有侍應生和其他員工都應戴上防護面具。除布面面罩外，還需要戴防護面具。布面面罩能夠保護他人免於接觸到佩戴者的飛沫；防護面具有助於保護佩戴者免於接觸到他人的飛沫。
- ☐ 防護面具應按照製造商的說明進行使用，清潔和消毒。
- ☐ 應根據工資和工時規定，對為個人顧客或團體服務的僱員人數加以限制。
- ☐ 指導員工須遵守手部衛生守則，包括堅持勤洗手、使用消毒擦手液和正確佩戴手套。
- ☐ 確保員工有時間經常洗手。
- ☐ 應提醒員工在咳嗽和打噴嚏時，用紙巾蓋住。用過的紙巾應扔進垃圾桶，並立即用肥皂和溫水洗手（至少20秒）。
- ☐ 除指定的休息室外，員工不得在餐飲設施內任何地方進食或喝東西。
- ☐ 向所有員工、供應商和送貨人員提供關於保持身體距離，以及在與他人接觸時佩戴面罩的指引。
- ☐ 根據工資及工時條例，員工的休息時間應是錯開的，這可以確保在休息室中的員工始終與他人保持六（6）英尺的距離。

- ☐ 休息室、衛生間和其他公共區域應經常消毒，消毒時間應在下表中標注：
  - 休息室 _____
  - 衛生間 _____
  - 其他公共區域 _____
- ☐ 員工可在下列地點取得消毒劑及相關用品：

  _____
- ☐ 所有員工均可在以下地點獲得對COVID-19有效的消毒擦手液：

  _____
- ☐ 本協議規定的副本應分發給每位員工。
- ☐ 可選項— 說明其他措施：

  _____

B. 保持身體距離的措施

- ☐ 在門口附近指派一名戴著布面面罩，但距離最近的顧客至少有6英尺的員工，以監督執行可容納人數限制的情況，並確保所有人遵循保持身體距離的要求。
- ☐ 確保顧客或員工在排隊時保持身體距離的措施得到遵守。這包括銷售點，衛生間，電梯大廳，等候區，以及顧客聚集的任何其他區域。
  - 在公眾可排成隊伍或站立的任何地方，每隔6英尺放置膠帶或其他標記。
  - 在可能的情況下，為步行人流建立單方向的走廊和通道，以避免員工和顧客從彼此身邊經過。
- ☐ 優先安排室外座位，因為這是當地分區和規劃法規所允許的。
- ☐ 在可能的情況下擴大室外用餐區的座位間距，以遵守當地的分區法規。對於室外座位，彼此之間應保持6英尺的身體距離標準。
- ☐ 在可能的情況下採用電子智能技術解決方案，以減少人與人之間的互動；用手機訂餐和使用平板電腦點餐，在到達後需要入座時發送短信，並提供非接觸式付款方式選項。
- ☐ 限制設施內的人數，確保桌子之間有足夠的距離和/或物理屏障，以最大限度地減少不同餐桌上的顧客之間進行接觸。有關已批准的帶有物理屏障的座位安排示例，請參見文末所示附圖，其中注明了物理屏障。
  - 室內的可容納人數不得超過之前規定的最大可容納人數的50%，以留出足夠的空間使得顧客群體之間能夠保持社交（身體）距離；兩組顧客群體之間的距離應為6英尺和/或使用物理屏障。在21天后，將重新評估就餐人數限制，以評估額外增加可容納人數的具體時間。
  - 室外座位須遵守不同的客戶群體之間應保持6英尺身體距離的要求，但就座人數不包含在限制人數的範圍內。
  - 禁止顧客站著在設施內購買和飲用酒精類飲料。
  - 顧客可以在吧台點餐和喝酒，前提是他們能按照要求就座，彼此之間以及與調酒師之間保持6英尺的距離，以及與員工工作或飲料準備區保持6英尺的距離。
  - 顧客不得在吧台點，自取飲料並將其拿到自己的餐桌上。在餐桌上點的任何酒精類飲料都將由服務員端到餐桌上。
  - 停止安排顧客就座在顧客無法與員工工作或餐飲準備區保持6英尺距離的區域。
  - 禁止進行娛樂活動，包括但不限於卡拉OK，舞蹈，開放式麥克風表演，小型活動，帶調音台的演出，串酒吧活動和表演。

- 禁止進行因共用和潑水而增加污染風險的服務和活動，如飲酒遊戲和/或比賽，投擲類活動等。
- 停止使用難以正確清潔和消毒的共用型娛樂物品，如棋盤遊戲和書籍等。
- 限制過量飲酒，以免顧客在過量飲酒後無法遵守這些規定。

☐ 設定顧客和員工之間的互動流程，以保持彼此間的身體距離。

- 在顧客，或其他人需要等待的區域，已在這些區域的地板上標記出記號，以實施和加強保持身體距離的措施。
- 在可能的情況下，已經採用了非接觸式取餐和送餐的流程，以及其他用於與顧客互動的電子系統。
- 在可能的情況下，服務員之間或其他員工與顧客之間的互動時間每次最多不超過5分鐘。

☐ 在可能的情況下，應設立預訂系統，或在可行的情況下，應通知顧客提前打電話確認座位/可服務的人數限制。在預訂時或在實際可行的正常業務運作過程中在店內獲取各方的聯繫資訊，以便在需要時進行連絡人追蹤。

- 考慮使用電話預訂系統，讓人們在車裡排隊或等候，只有當電話，短信或其他方式通知顧客餐桌已經準備就緒時，顧客才進店用餐。

☐ 限制一張桌子上的顧客人數。屬於同一群體的顧客之間不必保持6英尺的距離。所有參與聚餐的顧客群體成員必須在入座前到達場所，且場所的帶位人必須同時把所有成員帶去餐桌處。

- 一張桌子的用餐座位不得超過6個，且用餐者必須為來自同一聚餐團體的成員。

☐ 限制服務員和顧客之間的接觸。

- 在場所的前台和收銀台安裝隔板或有機玻璃等物理屏障，因為在這些地方保持6英尺的身體距離是很困難的。
- 限制為單獨的聚餐團體服務的員工人數。

☐ 勸阻員工和顧客不要聚集在人流量大的區域，如衛生間，走廊，吧台區域，訂餐區和信用卡終端結帳區等。

- 要求員工避免使用握手和類似的打招呼方式，以免影響保持身體距離的措施。

☐ 在員工休息室中使用屏障或增加桌椅之間的距離來隔開員工。在可能的情況下，設置帶有遮陽傘和座椅的戶外休息區，以保持彼此間的身體距離。

☐ 在可能的情況下，運營方已對運營模式進行了重新設計，以確保員工之間能夠保持身體距離。

- 廚房和其他後方區域的地板都有標記，以加強保持身體距離的要求。

☐ 任何辦公區域，廚房，配餐室，步入式冰櫃或其他高密度，高人流量的員工區域都應執行保持身體距離的規定。

- 偶然的接觸是可能會發生的，但是，我們的目標是將接觸時間限制在15分鐘以內（最好是10分鐘），並且確保員工一直戴著面罩。

品酒場所的其他注意事項

☐ 為每次的品嘗提供一個乾淨的玻璃杯，如果可能的話，不要將飲料倒入顧客已經使用過（聞過，嘗過等）的玻璃杯中。

☐ 必須停止使用共用傾倒桶，吐水桶，痰盂等。

- 為每位顧客提供單獨的一次性杯子，以避免顧客之間的飛沫污染。

☐ 在倒葡萄酒，啤酒或烈酒時，不要將酒精類飲料容器的頸部接觸到杯子，玻璃杯等。

☐ 採取措施，確保品鑒團體的預約時間不重疊，以最大限度地減少來自不同團體和地點的人士之間的互動。

☐ 停止將來自不同家庭的個人合併到同一品鑒團隊的品酒之旅。導遊必須與顧客/訪客保持至少六英尺的身體

距離。

C. 控制感染的措施

在開業之前

- ❑ 確保暖通空調系統運行狀況良好，運作正常；在最大可能的程度上增加了通風。
  - o 考慮安裝可攜式高效空氣淨化器，將建築物的空氣篩檢程式提升到最高的效率，並進行其他改變，以增加工作區域的外部空氣量和通風量。
- ❑ 對於尚未運行的設施，在重新開啟之前，將每個熱水和冷水裝置沖洗5分鐘，用新鮮和安全的供水取代設施管道中的陳舊水。
- ❑ 對設施，尤其是對已經關閉了一段時間的設施，（使用經批准的適用於COVID-19的產品）進行了徹底的清潔和消毒/殺菌。
  - o 如有需要，可選擇第三方廠商清潔公司來協助增加的清潔工作量。
- ❑ 餐廳，前台和廚房等區域都配備了適當的衛生用品，包括為所有直接協助顧客的員工提供的消毒擦手液和消毒濕巾。
  - o 確保衛生設施始終處於運轉狀態，且儲備了足夠多的衛生用品，並在需要時能夠提供額外的肥皂、紙巾和消毒擦手液。
  - o 建議為消毒擦手液，肥皂液，紙巾和垃圾桶安裝非接觸式的分配器。
- ❑ 指定下貨地點，以在遠離高人流量區域的地點獲取貨物。在可能的情況下，消除了人與人之間的送貨和取貨時的接觸。

食品安全的注意事項

- ❑ 在適用的情況下，遵循「加州食品零售法規(CRFC)」中規定的所有食品安全措施。
- ❑ 不允許在餐桌上從通用大容器（如水罐，玻璃瓶，細頸圓酒瓶，瓶子）中重新灌裝飲料。為顧客續杯時提供乾淨的玻璃器皿。

餐飲設施的注意事項

- ❑ 根據需要，每班指定一名食品員工監督和執行額外所需的衛生和消毒程式。
- ❑ 已經制定適用于「高接觸頻率」的表面和出入區域的清潔和消毒計畫，並保證該計畫得到遵守。
  - o 在正常營業時間內，使用EPA批准的消毒劑對公共區域和顧客取貨和付款有關的經常接觸的物體（例如桌子，門把手或把手，信用卡讀卡器）進行每小時一次的消毒。
  - o 消毒每次使用後的所有支付埠，信用卡讀卡器，筆，和觸控筆。
- ❑ 每晚將設施（使用經批准適用於COVID-19的產品）進行徹底清潔和消毒/殺菌。在可能的情況下，保持每天記錄日誌，以監控消毒工作的完成情況。
- ❑ 不在員工之間共用音訊頭戴式耳機和其他設備，除非設備在每次使用後，都經過了適當的消毒。請諮詢設備製造商，確定適當的消毒步驟。
- ❑ 已為負責洗碗機的員工配備了保護眼睛，鼻子和嘴免受飛濺污染的裝備，例如佩戴布面面罩，防護眼鏡和/或臉部防護面具的組合。已為負責洗碗機的員工配備不透水圍裙，並要求其經常更換。可重複使用的防護裝備，如防護面具和眼鏡，應在兩次使用之間進行適當消毒。
- ❑ 要定期檢查洗手間，並使用EPA批准的消毒劑對洗手間進行每小時一次的清洗和消毒。
- ❑ 在設施入口處或附近，向公眾提供消毒擦手液和垃圾桶。

顧客服務區域

- ❑ 顧客應該通過撐開狀態的門進入（將根據總體害蟲的暴露情況進行評估後以獲得批准）或自動門進餐館入（如果可能）。設施應為必須觸摸門把手的顧客準備消毒擦手液。
- ❑ 告知顧客，他們在不進食和/或喝東西時必須戴上布面面罩；這包括進入設施時，在設施內任何地方走動時和使用衛生間時。只有患有慢性呼吸系統疾病或其他疾病的人士有使用面罩風險，才可免於這一要求。
  - o 當顧客坐在餐桌邊進食和/或喝東西時，可以取下布面面罩。
  - o 顧客如不戴布面面罩，可能會被拒絕服務並被要求離開設施。
- ❑ 調整音樂音量，以確保侍應生不必靠近顧客就能夠聽到顧客下的訂單.
- ❑ 為服務員，碗碟收拾工和其他收走顧客使用過物品（髒杯子，盤子，餐巾紙等）或處理垃圾袋的員工準備好一次性手套並要求他們戴好（戴上手套前和脫下手套後要洗手），同時提供必須經常更換的圍裙。
- ❑ 可重複使用的功能表需要在顧客使用之間進行清洗和消毒。如果使用紙質功能表，請在每次使用後丟棄。應考慮諸如固定功能表板，電子功能表或移動設備可下載的功能表等替代方案。
- ❑ 顧客就座的區域在每次使用後都要進行清潔和消毒。座位，桌子和桌子上的其他物品必須為一次性使用物品或在顧客使用之間進行清潔/消毒。每張桌子要麼在顧客使用之間更換一層桌布，要麼使用擦洗消毒的無孔表面材料。
- ❑ 在顧客就座前，餐桌上不得擺放餐具，玻璃器皿，碗碟餐具，菜單，調味品或任何其他餐飲器具。所有這些物品在換座之間都已經過充分消毒，且在不使用的期間，已存放在有效防止潛在污染的地點。
- ❑ 餐桌上使用的髒亞麻布，如桌布和餐巾紙，應在每次顧客使用後更換，並用密封袋裝好，然後從用餐區拿走。員工處理髒亞麻布時應戴上手套。
- ❑ 鼓勵顧客使用無現金交易的方式。如果餐飲設施有條件的話，顧客可以刷自己的信用卡/借記卡，且在每次顧客使用之時，都需要保證讀卡器是被徹底清潔消毒過的。
- ❑ 可選項 — 請說明其他措施（例如，提供僅為老年人服務的營業時間，獎勵顧客在非人流量高峰期到店內）：

_____

D. 與公眾溝通的措施

- ❑ 本協議規定的副本應張貼在設施的所有公共入口處。
- ❑ 所有入口處都張貼著告示牌，告知顧客要求他們使用消毒擦手液，並在不吃東西和喝東西的時候，戴上面罩。
- ❑ 已張貼告示牌，提醒顧客保持6英尺的社交距離，在進入餐館時洗手或使用消毒擦手液，且如果顧客生病或出現符合COVID-19的症狀，請留在家中。
- ❑ 已張貼告示牌告知顧客，雖然用餐者在餐後進行社交聊天可能是常見的行為，但在疾病大流行期間，不鼓勵進行這種社交行為。
- ❑ 設施的線上網點（網站，社交媒體等）提供設施的營業時間，要求佩戴面罩，有關預約，預訂，預付款，取餐和/或送餐的規定，以及其他相關問題的明確資訊。

E. 確保公眾公平獲得關鍵服務的措施

- ❑ 應優先考慮對顧客/客戶至關重要的服務。
- ❑ 可以遠程提供的交易或服務已轉到線上進行。
- ❑ 已制定相應措施，確保行動不便和（或）在公共場所面臨高風險的顧客能夠獲得商品和服務。

**未包括在上述的任何額外措施應另外在單獨的頁面上列出，
且設施運營方應將其附在本文件之後。**

關於本規定的任何問題或意見，請聯繫以下人員：

**設施運營方的
連絡人姓名：** _____

電話號碼： _____

**最後一次
修改的日期：** _____

根據可容納人數允許用餐的座位安排示例

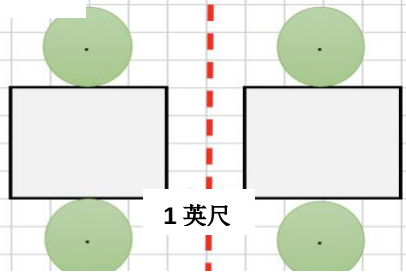
（每方格是 6”x 6”）

屏障（障礙物）必須由不可滲透，可清潔，耐用的材料製成，並且可以經常清潔和消毒。屏障必須有至少六英尺的高度，並且必須按照消防和建築規範安裝，以免干擾通風或防火系統。屏障必須擁有高於桌面 30 英寸以上的高度，並在圖表中註明其他需要的尺寸。

圖 1

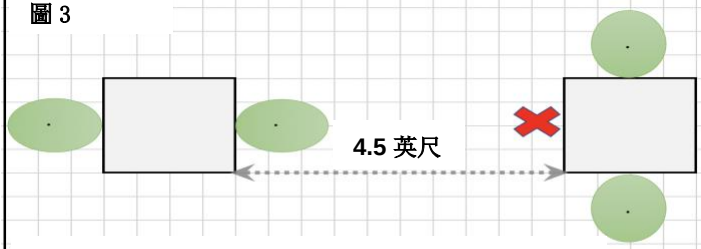
無屏障的並排座位
桌子之間距離 4 英尺（按照桌邊到桌邊的距離計算）
顧客之間的距離是 6 英尺，（按照椅子中心位置計算）
這適用於宴會座位
這也適用於吧台座位

圖 2



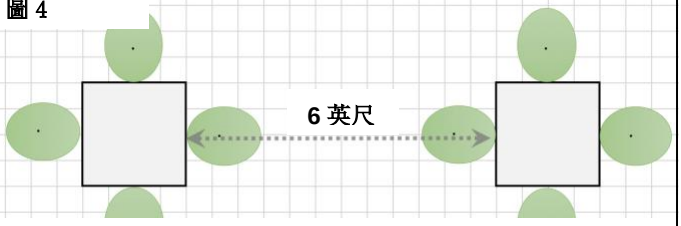
帶屏障的並排座位
桌子之間保持 1 英尺的距離（按照桌邊到桌邊的距離計算）
屏障 – 從桌尾延伸 18 英寸
吧台座位，有屏障不用距離要求-
- *屏障必須延伸到離吧台18英寸遠的地方*

圖 3



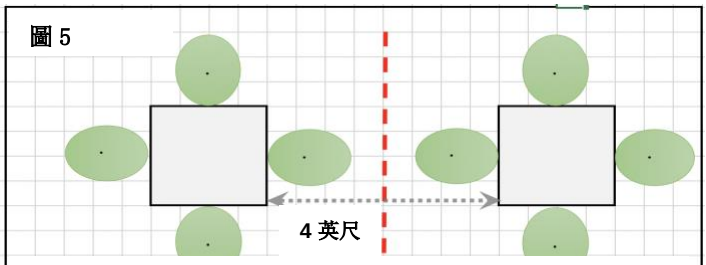
無屏障的「垂直」座位
桌子之間距離 4.5 英尺（按照桌邊到桌邊的距離計算）
顧客之間的距離是 6 英尺，（按照椅子中心位置計算）
這也適用於吧台座位

圖 4



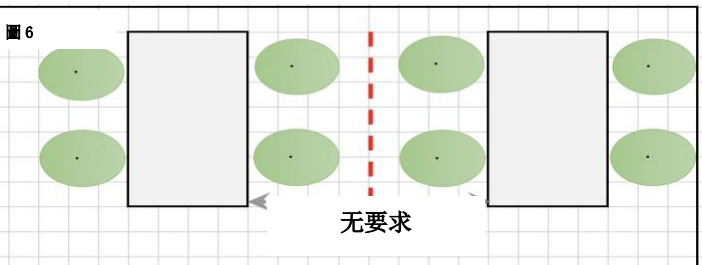
無屏障的背對背座位
桌間之間距離 6 英尺（按照桌邊到桌邊的距離計算）
如果卡座是背靠背式的無屏障座位，這也同樣適用（6 英尺，按照桌邊到桌邊的距離計算）

圖 5



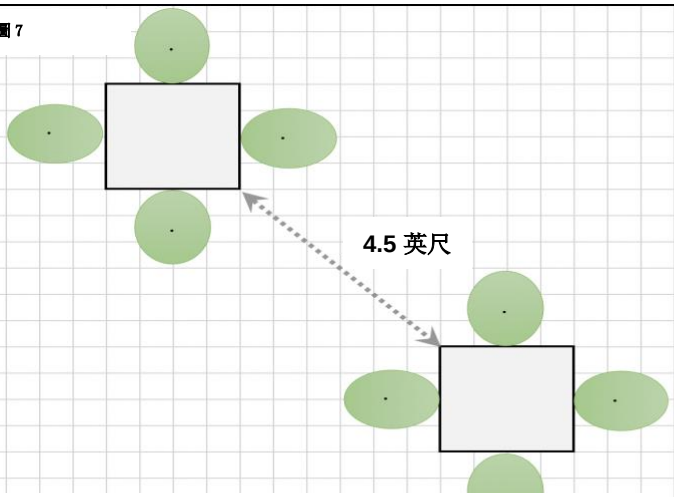
有屏障的背對背座位
桌子之間距離 4 英尺（按照桌邊到桌邊的距離計算）
屏障從桌尾延伸 18 英寸（完全覆蓋座椅的高度）

圖 6



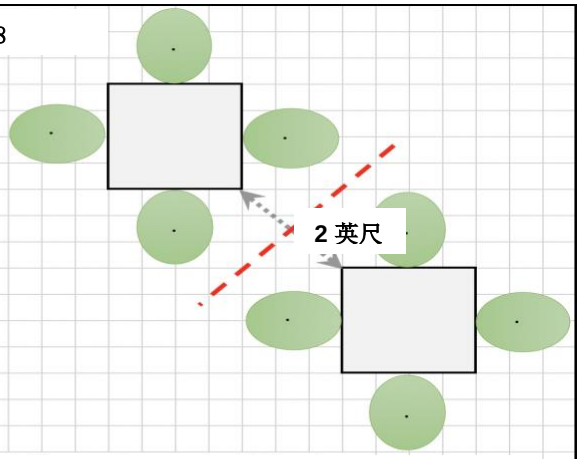
有屏障的背對背卡座
如果屏障符合要求，則桌子之間沒有距離要求

圖 7



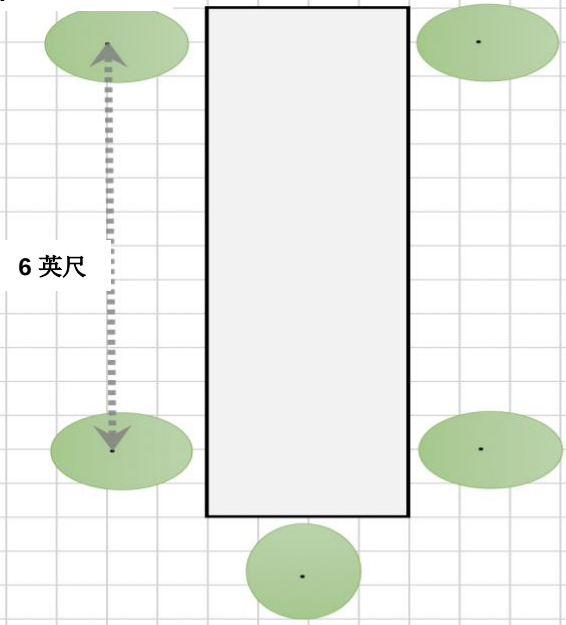
當桌子交錯排布且沒有屏障時
桌子之間距離 4.5 英尺（按照最近的桌角到桌角的距離計算）
適用於任何形狀的桌子
不同形狀

圖 8



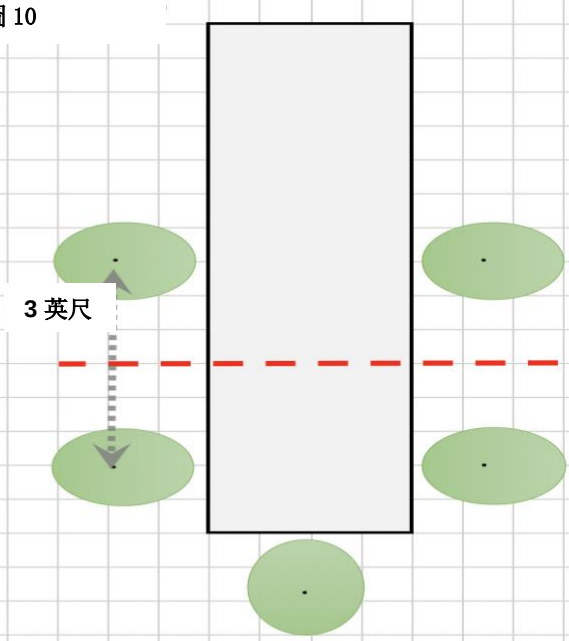
當桌子交錯排布且有屏障時
桌子之間距離 2 英尺（按照最近的桌角到桌角的距離計算）
屏障延伸到完全覆蓋座椅高度的位置

圖 9



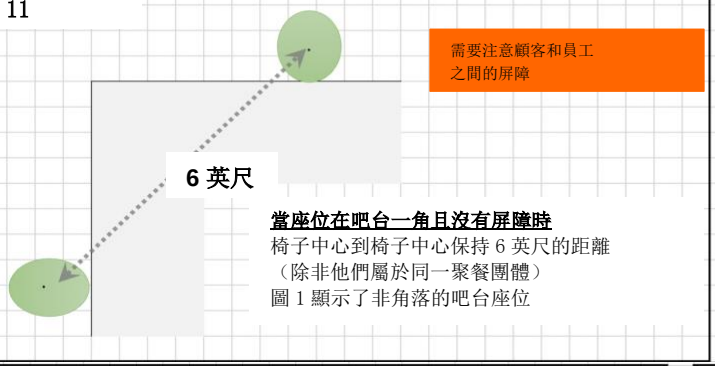
沒有屏障的公用式餐桌
一組聚餐成員離最近的其他組聚餐成員的距離為 6 英尺
（按照椅子中心到椅子中的距離計算）

圖 10



有屏障的公用式餐桌
屏障延伸到距離桌角 18 英寸的位置
椅子之間距離 3 英尺（按照椅子中心到椅子中的距離計算）

圖 11

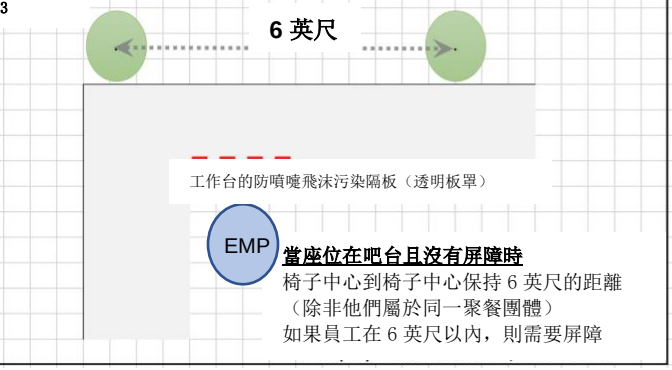


當座位在吧台一角且沒有屏障時
椅子中心到椅子中心保持 6 英尺的距離
（除非他們屬於同一聚餐團體）
圖 1 顯示了非角落的吧台座位

圖 12

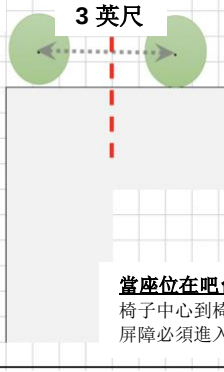
當座位在吧台一角且有屏障時
屏障必須延伸到吧台角以外 1 英尺處
屏障必須延伸到吧台 18 英寸距離之外處
圖 2 顯示了非角落的吧台座位

圖 13



當座位在吧台且沒有屏障時
椅子中心到椅子中心保持 6 英尺的距離
（除非他們屬於同一聚餐團體）
如果員工在 6 英尺以內，則需要屏障

圖 14



當座位在吧台且有屏障時
椅子中心到椅子中心保持 3 英尺的距離
屏障必須進入以及延伸到吧台 18 英寸距離之（內）外